

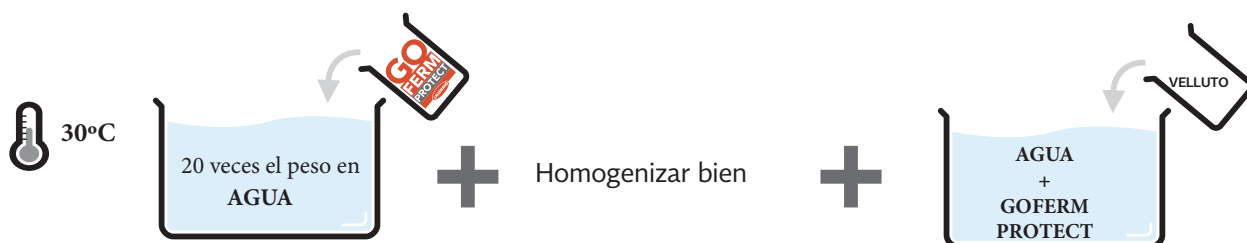
Materia prima: Uva tinta. Grado probable no superior a 14,5%.

- a) Recepción: Corrección de sulfuroso y acidez (si se considera oportuno).
- b) Posibilidad de uso de enzima de extracción (EX o EXV).

1 Empezar a preparar la rehidratación de la levadura lo antes posible con el objetivo de **adicionarla según se empieza a llenar el depósito de uvas-mosto:**

- Dosis de levadura: 25 g/Hl.
- Rehidratación con **GOFERM PROTECT** (30 g/hL).

2 En el caso de esta levadura, la temperatura del agua de rehidratación debe ser de 30°C. Disolver el **GOFERM PROTECT** en 20 veces su peso en agua a 30°C. Homogenizar bien. A continuación, añadir la levadura **VELLUTO**_{BMV58} y mezclar cuidadosamente evitando la formación de grumos.



Esperar 20 minutos y comenzar a aclimatar a la temperatura del mosto de entrada poco a poco hasta que la diferencia de temperatura entre la preparación y el mosto sea inferior a 10°C.

NOTA: Esta fase de rehidratación y aclimatación es de vital importancia en el caso de esta levadura (*Saccharomyces uvarum*). **Tomar todas las precauciones posibles.**

- A densidad inicial menos 10 puntos adición de **NUTRIENT VIT** (15g/hl).
- Una vez comenzada la fermentación, remontados con aireación (se mantendrán hasta densidad 1040-1030), después ir limitando el aporte de oxígeno.
- Manejo de temperatura: Mantener el control de fermentación a 26°C para evitar que suba por encima de 28°C. Temperatura ideal 24-26°C.
- Después del primer tercio de fermentación, segunda adición de **NUTRIENT VIT** (15 g/HL).
- Descubar el vino una vez esté seco.
- Trasiegos de limpieza e inoculación de bacteria enológica seleccionada.
- Seguimiento de la fermentación maloláctica y sulfitado cuando el málico esté consumido.

DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía, expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.

Mayo 2017